

学流協の推奨品

加熱後摂取冷凍食品
凍結前加熱済

R 鉄腕チキンナゲット

- **提案理由**：・国産原料、国内加工にこだわり、乳・卵アレルギーフリー商品となっており、栄養価面においても鉄分強化しております。

参考価格		規格	900g (50個) × 6袋 (5.4kg)
分類	加熱後摂取冷凍食品(凍結前加熱済)		
直接食品に接する包材	ポリエチレン		

※参考価格は納入条件により変わることがあります。

● **調理方法(又は取扱上の注意点)**

フライ調理：凍ったままのR 鉄腕チキンナゲットを170～175℃の油で約3分～3分30秒揚げてください。オープン調理：凍ったままのR 鉄腕チキンナゲットを200℃のオープンで約7分間焼いてください。

● **使用原材料・構成比** ※原材料原産地については、原料事情により変更になる場合があります。

使用原材料	原産地	構成比 (%)	アレルギー対象原料	使用原材料	原産地	構成比 (%)	アレルギー対象原料
鶏肉	日本	37.24	鶏肉	(衣)食塩	日本、他	0.10	
粒状植物性たん白	日本	5.59	大豆	(衣)ぶどう糖	日本、他	0.10	
(つなぎ)パン粉	日本	1.20	小麦、大豆	(衣)粉末しょうゆ	日本、他	0.06	小麦、大豆
(つなぎ)でん粉	日本	0.40		(衣)砂糖	日本、他	0.05	
乾燥おから	日本	0.99	大豆	揚げ油(なたね油、パーム油)	日本	2.17	
砂糖	日本	0.70		トレハロース		0.92	
食塩	日本	0.60		加工デンプン		0.84	
香辛料	ベトナム、日本	0.21	大豆	膨張剤		0.10	
たん白加水分解物	日本	0.19	大豆	重曹		0.04	
(衣)小麦粉	日本、他	4.01	小麦	ピロリン酸第二鉄		0.02	
(衣)クラッカー粉	日本	3.60	小麦	着色料(カロチノイド、紅麹)		0.01	
(衣)でん粉	日本、他	2.92	小麦	(調整水)		36.27	
(衣)コーンフラワー	日本、他	1.36					
(衣)米粉	日本、他	0.31		計		100	

◎産地情報については一次原料の生産国又は加工国です。製品製造地 青森県

● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 SCA03542 01
生産者：テーブルマーク(株)

品名：R 鉄腕チキンナゲット

栄養分析(100g当たり実測値)

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩 相当量 (g)	ミネラル						ビタミン				食物 繊維 総量 (g)
					ナトリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	A RAE当量 (μg)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)	
205	12.6	9.4	17.6	0.97	381	34	31	160	5.0	0.7	6	0.12	0.07	0	0.9

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
< 3,000 / g	陰性	陰性	陰性 / 25g

*衛生状態は良好であり、かつ食品衛生法に定める成分規格に合致しています。

公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会 殿

2018年10月10日に本会に依頼された上記供試品についての
試験結果は上記の通りです。

2018年11月1日

一般財団法人 食品環境検査協会



当社は、本会の流通会員として自信をもって当協会の推奨食品をお勧めします。

● **お問い合わせ**

学流協生産会員



テーブルマーク株式会社

東京支店 業務用営業部
〒104-0045 東京都中央区築地六丁目4番10号
テーブルマーク築地ビル
TEL 03-3546-1762 / FAX 03-3546-1768

名古屋支店 業務用営業部
〒460-0026 愛知県名古屋市中区伊勢山二丁目12番-1
JTB名古屋ビル
TEL 052-324-2010 / FAX 052-324-2015

大阪支店 業務用営業部
〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島5-14-5
ニッセイ新大阪南口ビル
TEL 06-6885-8682 / FAX 06-6885-6302

中国支店 業務用営業部 中国営業課
〒790-0051 広島県広島市中区大手町3-8-5
エイパル一大手町3階
TEL 082-246-4783 / FAX 082-246-4086

中国支店 業務用営業部 四国営業課
〒768-0063 香川県観音寺市三本松町4-2-35
TEL 0875-56-1302 / FAX 0875-56-1305

九州支店 業務用営業部
〒810-0011 福岡県福岡市中央区高砂1-11-1
福岡ゼネラルビル
TEL 092-534-7323 / FAX 092-534-7324

札幌支店 業務用営業部
〒063-0803 北海道札幌市西区二十四軒三条一丁目一
番31号 水戸ビル
TEL 011-622-0271 / FAX 011-622-0273

東北支店 業務用営業部
〒984-0011 宮城県仙台市若林区六丁目の目西町8番1号
富貴センタービル
TEL 022-390-9181 / FAX 022-390-6401

北関東支店 業務用営業部
〒370-0046 群馬県高崎市江木町1626-1
内田事務所
TEL 027-322-1211 / FAX 022-322-1265

北陸支店 業務用営業部
〒920-0027 石川県金沢市駅西新町3-9-36
TEL 076-264-1230 / FAX 076-264-1231

食ものがたり

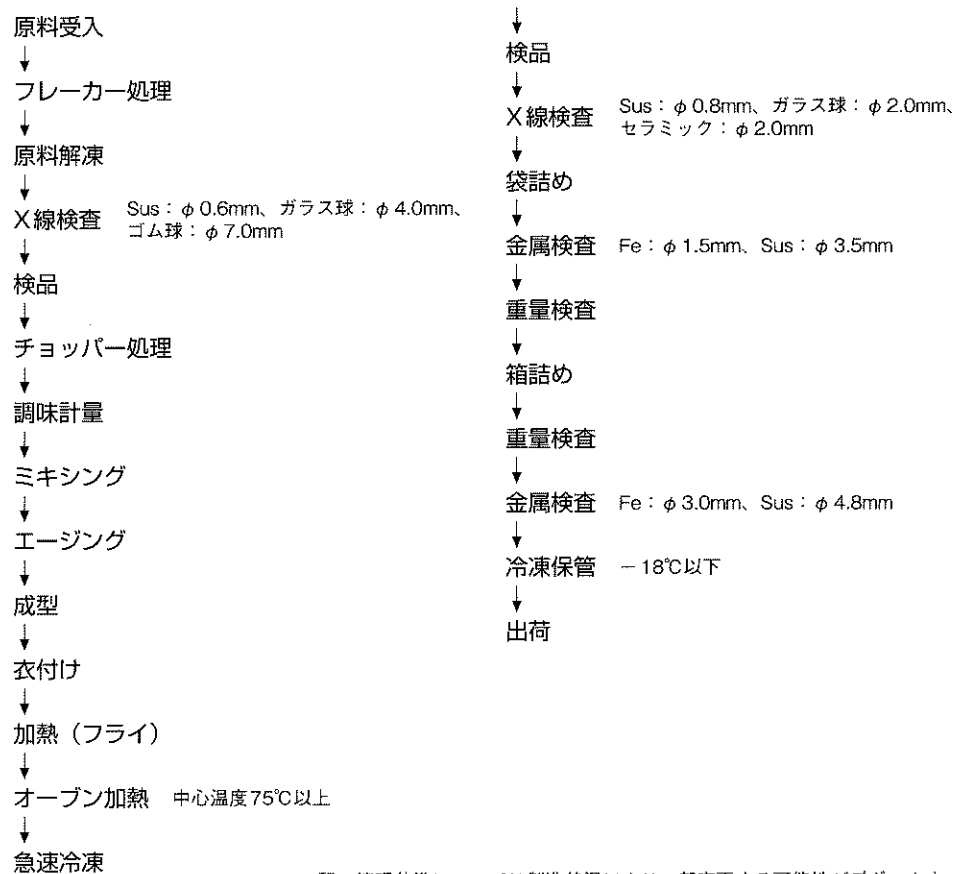
チキンナゲットの由来

チキンナゲットとは英語でChicken（鶏）とNugget（貴金属の塊）を合わせた名称で、掘り出された金塊から由来しているとされています。揚げて調理したチキンナゲットの色や形が金塊に似ていたことから、名付けられました。

チキンナゲットは鶏肉の小片や鶏ひき肉を塊にして、衣やパン粉をまぶして揚げて調理した料理です。

1800年初めにアメリカのウィスコンシン州のJ・J・Kブースによって考案されたとする説が有力である。

製造工程図



※工程・管理基準については製造状況により一部変更する可能性があります。

学流協の推奨品 開発テーマ

学校給食環境・喫食形態の多様化に配慮し、『おいしく安全・楽しく食育』にふさわしい優良食品の開発に取り組む。

当協会は、流通会員（学校給食に強い関心を持ち地域を代表する業務用問屋）と生産会員（学校給食向けの優良食品を生産する有力食品メーカー）で構成する公益法人で「学校給食の充実改善に寄与すること」を目的とし、学校給食用優良食品の開発・選定・普及と情報提供活動を主たる業務として行っております。

開発食品選定委員（学識者）

委員長	田島 眞	実践女子大学名誉教授	副委員長	石井 克枝	千葉大学名誉教授
委員	鈴野 弘子	東京農業大学教授	委員	原 正美	京都光華女子大学教授
〃	原島恵美子	神奈川工科大学准教授	〃	石田 裕美	女子栄養大学教授
〃	岩瀬 充子	茨城県新採栄養教諭指導員	〃	石川久美子	（公社）全国学校栄養士協議会前理事



公益社団法人 学校給食物資開発流通研究協会（略称：学流協）

〒101-0047 東京都千代田区内神田3-2-12 TEL:03 (5298) 6125

E-mail : grk-21@ac.auone-net.jp

http://www.gakuryukyo.or.jp/